De tafel van vier

Frisse troost

Vier kookschrijvers nemen ons om beurten mee in hun keukens. Deze week presenteert Jigal Krant een blijvertje: een **vrolijke salade met aardappel en tomaat**.

Nu de oudste is uitgevlogen, is het er voor mij als *chef de famille* een stuk gemakkelijker op geworden. Want hoewel mijn kinderen heus wel het een en ander lusten, hebben ze hun smaakvoorkeuren keurig verdeeld. Waar de een van smult, daarvan walgt de ander. Het begon nochtans zo hoopvol. Hun eerste tandjes probeerden ze liever uit op blauwschimmelkaas en olijven dan op de voorgeschreven fruithapjes. Maar nadat ze hun triptrapstoeltjes waren ontgroeid, begon de ellende. De oudste besloot voortaan grofweg vijftig procent van alle groente te boycotten. Zijn zusje nam de andere helft voor haar rekening.

Een kijkje in de pannen van Raghenie Bhawanie, Samuel Levie, Emma de Thouars en **Jigal Krant.** Auteur van *Ode*, zijn kookboek met auberginerecepten.

Geen hap

Omdat het leven ondoorgrondelijk is en dat van een puber ronduit onnavolgbaar, heeft mijn zoon ervoor gekozen om zijn tussenjaar een culinaire invulling te geven. Nimmer heb ik hem kunnen betrappen op het succesvol bakken van een roerei, maar vorige maand is hij begonnen aan een kookopleiding, eerst in Jeruzalem, daarna in Tel Aviv. Zijn vader – die iedere gelegenheid aangrijpt om zijn tweede thuis te bezoeken – bracht hem weg.

Voor ons laatste gezamenlijke avondmaal streken we neer in een populair eettentje in Tel Aviv. Ik liet ons tafeltje vol zetten met gerechten om te delen, waaronder een zomerse salade. Die was zo fris, vrolijk en troostend, dat ik hem onmiddellijk zelf wilde maken. De aspirant-kok weigerde een hap te nemen; hij bliefde geen van de ingredienten. Gelukkig smulde zijn zus van de versie die ik, weer terug in Amsterdam, gelijk op tafel zette.

Deze salade is een blijvertje – althans, voor ten minste een jaar.

Ingrediënten voor 2-3 personen

- 6 rode uien
- 200 ml rodewijnazijn
- 40 g kristalsuiker
- 1 rode chilipeper, in dunne ringen (incl. pitjes en zaadlijsten)
- 5 vastkokende aardappels (500 g), geschild
- 400 g rijpe trostomaten
- 3 lente-uitjes
- 15 g basilicum
- 1 el balsamicoazijn
- 6 el extra vergine olijfolie
- 1 el citroensap
- 50 g kalamata-olijven, gehalveerd
- 1 el kappertjes
- 25 g radijskiemen
- 150 g Griekse yoghurt
- sumak

Salade met aardappel, tomaat en olijven

Snij de uien in flinterdunne plakken. Breng in een steelpan de azijn, suiker, chili en 400 milliliter water aan de kook. Zet het vuur uit zodra de suiker is opgelost. Voeg de uien toe en laat 1,5 uur afgedekt marineren. Voor dit recept heb je slechts een fractie van de zoetzure uien nodig. De rest blijft in de koelkast minimaal 4 weken goed en is lekker bij ongeveer alles.

Halveer de aardappels en kook ze in 20 minuten gaar in gezouten water. Laat uitwasemen in een vergiet. Snij de tomaten in stukken en de lente-uitjes, inclusief het groene gedeelte, in niet te dunne ringen. Scheur de basilicumblaadjes grof. Klop de balsamico, olijfolie, het citroensap, een royale snuf grof zout en flink wat versgemalen peper tot een lobbige vinaigrette. Breek de aardappels in grove stukken.

Doe 50 gram van de zoetzure uien (zonder vocht) in een mengkom. Voeg de aardappel, tomaat, lente-ui, basilicum, olijven, kappertjes, radijskiemen en vinaigrette toe en hussel.

Verdeel de Griekse yoghurt over een schaal en schep de salade erop. Garneer met een snuf sumak.